

目的 切ることは、食品を適当な大きさに切り揃えて、加熱しやすくしたり、調味しやすくする為ばかりでなく、形を整え、調理に風情を添えることが出来、次の操作の基礎となり調理の「さえ」となる大切な操作である。切る目的に応じて包丁の種類、持ち方、使用部分を考え包丁操作を正しく行うことが重要である。生鮮食品の廃棄部も調理の前段階で最も重要な調理操作を必要とし、それらは最終的に出来上がりにも関与している。従来より廃棄率は感覚的にとらえることが多かった。今回は包丁使いに関する基礎的技術として野菜類の廃棄率と食品成分表との相関を調べ調理技術である包丁の扱い方に関する意識と実態について検討した。

方法 本学1年女子学生150名を対象に平成3年5月に調理技術の意識調査としてアンケートを実施した。包丁使いの実態調査の試料は、大根、じゃが芋、人参、里芋、さつまいも、リンゴ、キウイを用い廃棄率と食品成分表との相関を調べた。

結果 1) 意識調査 包丁を持ち始める時期は7~10才が顕著であり、使い始めの年齢では9~12才を中心に9~10才が大部分を占めていた。包丁の持ち方は、母親より、その使用法は母親および教員の順となり、使い始めた場所は家庭が一番多かった。

2) 実態調査 各試料の皮むき後の廃棄率と食品成分表との関係は、じゃが芋 $r=0.978$ 、人参 $r=0.988$ 、と高い相関を示し5%危険率で有意差を認めた。調理上、食品の選択から最終段階の盛り付けや喫食までの過程で廃棄率が及ぼす影響は大きいと思われるので、包丁使いの指導の必要性を痛感し今後継続調査を行う予定である。